

PARA USO DOS CORREIOS

- Mudou-se Falecido
 Recusado
 Não procurado
 Desconhecido
 Ausente
 End. insuficiente
 Outros _____

**FECHAMENTO AUTORIZADO
 PODE SER ABERTO PELA ECT**

A Editora isenta a ECT por qualquer responsabilidade por postagens em datas incompatíveis com eventos divulgados



La materia sul Folclore in Toscana (Oriundi n. 84, ottobre 2007, pag. 15) ha ricordato le castagne, di cui si è parlato, assieme al farro, anche nel VI Corso di Genealogia Italiana del Prof. Virginio Mantesso, recentemente concluso al Museo dell'Immigrante a S. Paolo. Eccovi un approfondimento, da <<http://cucina.temi.kataweb.it/2007/10/23/colti-in-castagna/>> dove troverete altre informazioni e diverse ricette.

COLTI IN CASTAGNA

di Eleonora Cozzella

Pane d'albero: così erano chiamate una volta le castagne, che hanno sfamato intere generazioni contadine col loro essere "frutti pazienti", secondo la definizione del poeta Attilio Bertolucci. Hanno bisogno di pochi interventi (potatura e pulizia solo un paio di volte l'anno) e per questo i boschi erano sempre tenuti puliti dalla gente di montagna. Le castagne erano fonte di cibo **facilmente conservabile, merce di scambio con gli abitanti della pianura, ottime da consumare in tutti i modi:** bollite (le cosiddette "pelate" o "ballette"), arrostiti, essiccate da ammorbidire nel latte per colazione. Con quelle macinate si produceva la farina per la polenta, le frittelle, i necci o il castagnaccio.

Così per secoli la castagna ha rappresentato la fonte alimentare principale per le popolazioni degli Appennini in autunno e inverno. Ma la sua storia è antichissima. La *Castanea sativa* è

infatti presente allo stato selvaggio **nell'area mediterranea fin dalla preistoria.** A poco a poco si diffuse in tutta l'Europa meridionale, parte dell'Asia Minore, la zona settentrionale della Turchia, poi la Grecia, l'Algeria, la penisola balcanica e l'Austria fino ai Carpazi.

Il castagno è un albero molto longevo e lo dimostrano alcuni esempi famosi, come quello che si trova in Sicilia (avrebbe addirittura circa 3500 anni), detto "dei cento cavalli": la leggenda narra che sotto le sue fronde si ripararono da una tempesta la regina Giovanna d'Aragona con i suoi cento cavalieri. Vive a lungo ma ha uno sviluppo piuttosto lento. In condizioni ideali, cioè con terreno non calcareo, profondo e ben drenato, raggiunge il suo momento ottimale a cinquanta anni, quando l'altezza è intorno ai 25-35 metri e dà i primi frutti solo verso i 25.

Antico è anche, appunto, l'amore dell'uomo per questo frutto. Già **Virgilio** nelle Georgiche

ne parlava e consigliava d'innestare il castagno sul faggio, poi nelle Egloghe ricordava la bontà delle castagne cotte nel latte e abbinata al formaggio.

Ma le castagne non erano solo il cibo dei poveri. Fin dal 1700 nei banchetti dei nobili venivano preparati i **marrons glacé**, che venivano anche regalati per capodanno come auspicio di felicità e abbondanza. E, sempre nel XVIII secolo, a Parigi era di gran moda una cioccolata inventata dal **farmacista Bonneau**, che usava per ingredienti metà cacao e metà farina torrefatta di castagne secche.

In effetti le castagne sono frutti versatili perché ottimi sia in ricette

salate che dolci. Non solo: sono usate anche per la nutrizione degli animali e **gli allevatori sanno che la carne di maiali e galline ha più gusto e consistenza se le castagne fanno parte dell'alimentazione.**

Ne esistono molte varietà e diverse hanno ottenuto una specifica tutela. Ecco infatti i riconoscimenti di **IGP**, indicazione geografica protetta, per la **Castagna del Monte Amiata** e per il **Marrone del Mugello** in Toscana, per la **Castagna di Montella** in Campania, per il **Marrone di Castel del Rio** in Emilia Romagna, e di **DOP**, denominazione di origine protetta, per **Marrone di San Zeno** in Veneto.



Casa fondata nel 1612

Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella

CONCESSIONARIO IN SAN PAOLO

Jardins
 Rua da Consolação, 3.354
 Tel. (11) 3081.0964
 Shopping Iguatemi S. Paulo
 3º Piso - Tel. (11) 3032.2457